

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор С.А. Кустова

Меню на "25" сентября 2023г

Директор

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
49	Витаминный с кукурузой (капуста б/к, перец сладкий, кукуруза конс., соль йодир., масло раст.)	60	13,00	1,82	4,22	12,16	94,25
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	36,60	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплордная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>545</b>	<b>67,80</b>	<b>19,49</b>	<b>14,38</b>	<b>87,62</b>	<b>558,82</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Кустова* *Курсанова Ю.С.*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № 1

Директор [Signature]



Меню на "25" сентября 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	22,90	7,85	11,62	19,87	188,32
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	80/30	45,00	21,71	24,47	1,92	315,33
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>786</b>	<b>103,00</b>	<b>37,06</b>	<b>48,64</b>	<b>100,63</b>	<b>961,23</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Signature] Курсанова И.Е.

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОН №

Директор С.А. Кустова

Меню на "25" сентября 2023г

Директор

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

1 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
49	Витаминный с кукурузой (капуста б/к, перец сладкий, кукуруза конс., соль йодир., масло раст.)	60	13,00	1,82	4,22	12,16	94,25
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	36,60	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>545</b>	<b>67,80</b>	<b>19,49</b>	<b>14,38</b>	<b>87,62</b>	<b>558,82</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,84	6,28	9,30	15,90	150,66
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	39,00	16,40	18,64	1,95	241,67
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>94,94</b>	<b>30,18</b>	<b>40,49</b>	<b>96,69</b>	<b>849,91</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>162,74</b>	<b>49,67</b>	<b>54,87</b>	<b>184,31</b>	<b>1408,73</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Курсанова Ю.Е.*

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Меню на "25" сентября 2023г

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор С.А.КустоваДиректор \_\_\_\_\_

Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,84	6,28	9,30	15,90	150,66
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/25	37,26	16,40	18,64	1,95	241,67
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	130	15,00	3,07	10,12	29,3	221,1
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	180	11,00	0,18	0,23	20,34	81
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>656</b>	<b>86,40</b>	<b>28,53</b>	<b>38,71</b>	<b>83,18</b>	<b>771,53</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_Кустова С.А.

Утверждаю:

МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ СОШ №                     

Директор                     

Меню на "25" сентября 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
49	Витаминный с кукурузой (капуста б/к, перец сладкий, кукуруза конс., соль йодир., масло раст.)	50	11,00	1,52	3,51	10,13	78,54
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/20	35,06	8,68	4,27	9,64	111,81
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	150/10	23,20	8,12	8,01	37,05	253,49
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>78,86</b>	<b>22,47</b>	<b>16,48</b>	<b>91,47</b>	<b>605,40</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат пюре, морк., лук репч., крупа)	250/15/10/1	22,90	7,85	11,62	19,87	188,32
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	90/50	52,42	24,67	28,16	3,22	365,67
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,2	0,26	22,6	92
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>110,42</b>	<b>40,02</b>	<b>52,33</b>	<b>101,93</b>	<b>1011,57</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1366</b>	<b>189,28</b>	<b>62,49</b>	<b>68,81</b>	<b>193,40</b>	<b>1 616,97</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Курганова Ю.Е.